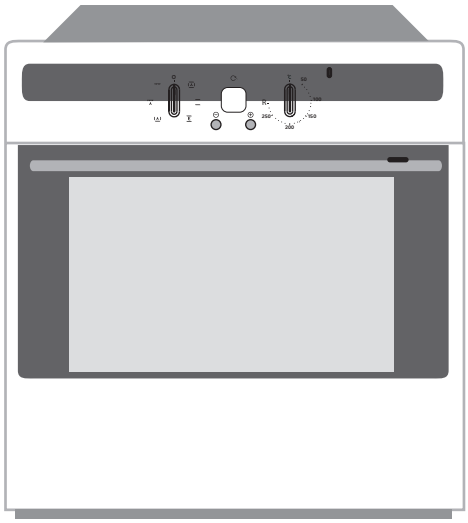
VOSS

det nye danske komfur

Brugsanvisning



Indbygningsovn

Model nr.:	**IEL 8120-hv**
Produkt nr.:	**944111141**
Serienr.:	NOTER SERIENUMMERET HER
	325 88-7421 rev. 2-316

VOSS ønsker Dem tillykke

Kære kunde,

Tillykke med Deres nye VOSS ovn.

Det er vigtigt at De lærer ovnens funktioner og finesser at kende. Læs derfor denne brugsanvisning, den vil hjælpe Dem til at få det bedste udbytte af Deres nye ovn. Vær ekstra opmærksom på de afsnit der er mærket med ⚠ . Dette er advarselstekster for at undgå ulykker.

Gem brugsanvisningen. Den er rar at have i tvivlstilfælde, og bør følge ovnen ved evt. overdragelse til en ny ejer.

Brugsanvisningen er opbygget, så De kan bruge den som et opslagsværk. Den første del af brugsanvisningen indeholder en generel beskrivelse af Deres nye produkt. Derefter følger en kort introduktion til, hvad De skal gøre, inden De anvender ovnen første gang. Afsnittet "Sådan bruger De" beskriver hvordan ovnen anvendes i det daglige. Brug dette afsnit indtil De er "dus" med Deres nye ovn. Afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse" giver Dem oplysninger om såvel den daglige, som den mere grundige rengøring af ovnens enkelte dele. Skulle der opstå problemer i brugen af ovnen kan De slå op under afsnittet "Før De tilkalder service", hvor der er anvisning på hvordan De selv kan afhjælpe en del praktiske og tekniske problemer. Bagerst i brugsanvisningen finder De navn og tlf. på nærmeste Service Center.

Når De følger denne brugsanvisning vil Deres nye ovn gøre arbejdet i køkkenet lidt nemmere i hverdagen, og meget sjovere når der skal en festmiddag på bordet.

God fornøjelse!!

Med venlig hilsen

VOSS

Indhold Side nr.

Til Brugeren

Voss ønsker Dem tillykke..... 2
Sikkerhedsinformation..... 4
Beskrivelse af produktet..... 5
Ovnen..... 6
Blæserkontakt..... 6
Sikkerhedsudstyret..... 6
Easy-Access..... 7
Tilbehøret..... 7

Før de går i gang..... 8
Tilkobling af mekanisk børnesikring..... 8
Brænd ovnen ren..... 8
Rengør tilbehøret..... 9

Sådan bruger De ovnen..... 10
Tilbehøret..... 10
Ovnen..... 11
Indstillingsskema - bagning..... 17
Indstillingsskema - madlavning..... 18
Indstillingsskema - stegning..... 20
Indstillingsskema - grillning..... 22
Råd og tips ved brug af ovnen..... 23

Rengøring og vedligeholdelse af..... 24
Hvidt udvendigt glas..... 24
Ovnen..... 24

Service..... 34
Før de tilkalder service - Praktiske råd..... 34
Før de tilkalder service - Tekniske råd..... 35
Service og reservedele..... 36

Fejl og mangler / Afhjælpningsret..... 30
Produktansvar..... 30

Til installatøren

Udpakning..... 31
Tekniske data..... 31
Montering..... 32
Installation..... 33

Sådan læser De brugsanvisningen:

1... 2...Trin for trin

i Råd og tips

Sikkerhedsinformation

Miljø information

B218

Ret til ændringer forbeholdes

Sikkerhedsinformation

Ovnen er beregnet til brug i en normal husholdning i Danmark. Hvis den bruges på anden måde, er der fare for ulykker.

Børn

Hold opsyn med børn, når ovnen er i brug. Ovnen bliver meget varm ved brug, og forbliver varm et stykke tid efter der er slukket. Lad aldrig børn røre ved eller lege med knapper og ovnlåge.

Anvendelse

I ovnen må der kun benyttes ovnfaste fade.
Ved evt. brand skal ovnen slukkes.
Kontrollér at der er slukket for ovnen når den ikke bruges.

Rengøring og vedligeholdelse

Af hygiejne- og sikkerhedsmæssige årsager skal ovnen holdes ren. Fedtpletter og spildt mad afgiver os ved opvarmning og kan i værste tilfælde medføre brandfare.
Sluk for hovedafbryderen til produktet inden udskiftning af ovnpærer.

Service

Service og reparation skal udføres af Electrolux Service eller af en serviceorganisation, som er godkendt af førnævnte. Der må kun benyttes reservedele, som leveres af ovennævnte.

Udpakning

Sørg for at bortskaffe emballagen, så børn ikke får adgang til den brugte emballage.

Installation

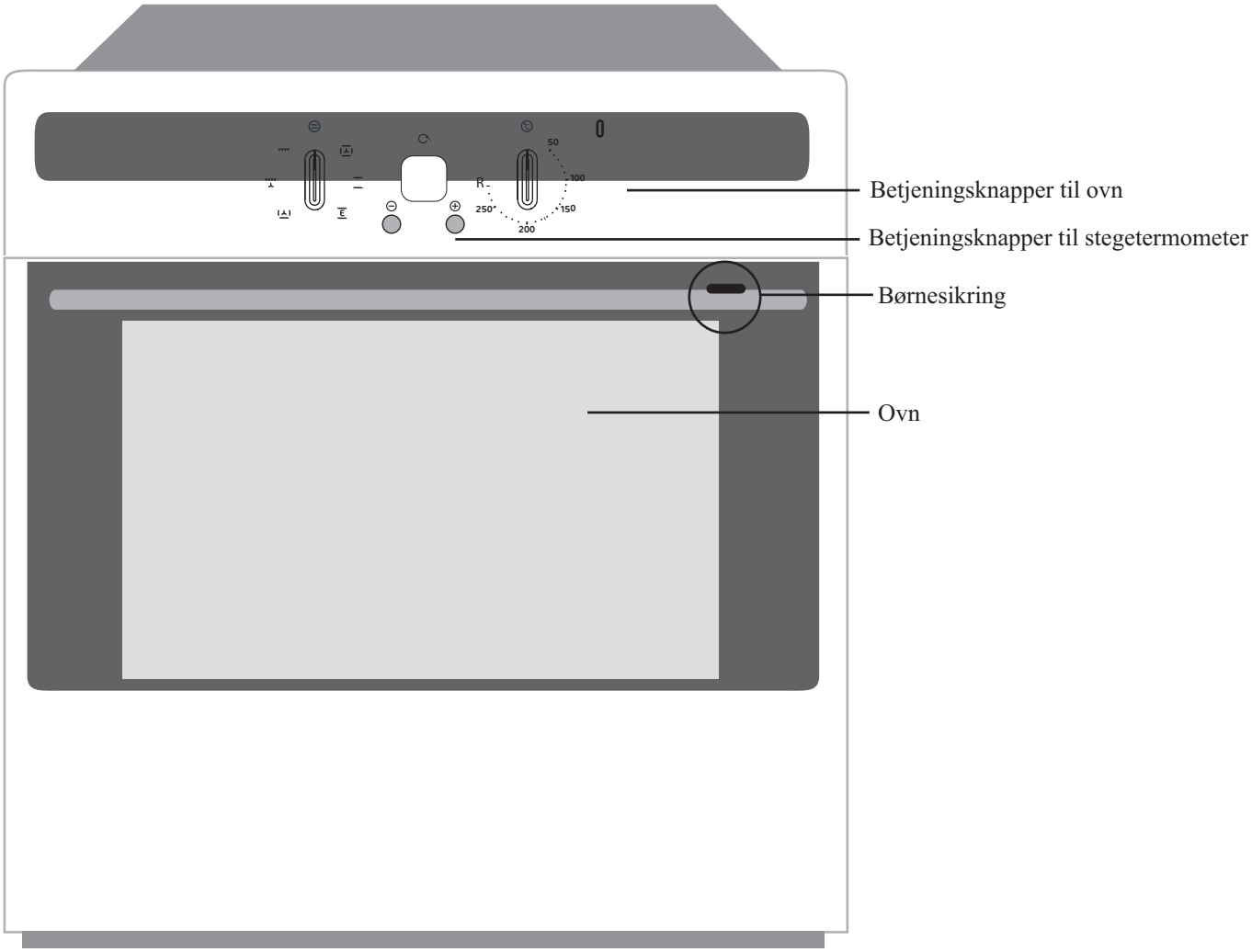
Installation af ovnen må kun udføres af en autoriseret el-installatør. Arbejde udført af ukyndig kan føre til skader på personer og/eller ejendom, samt forringe ovnen.
Sørg for at elkablet ikke kommer i klemme ved installation.

Skrotning

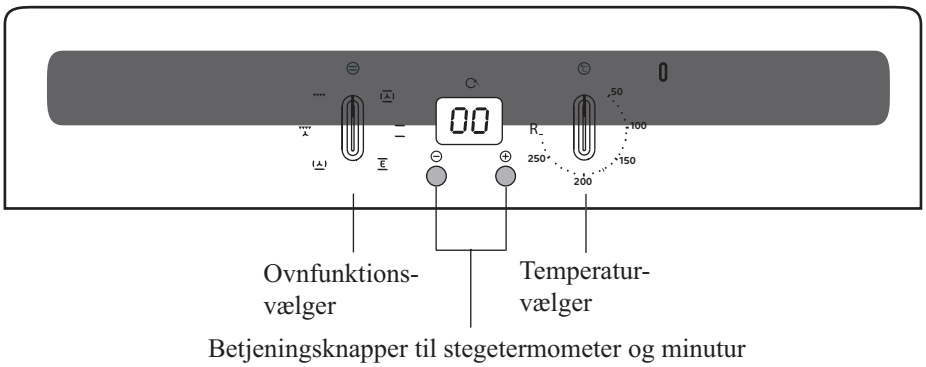
Hjælp med at undgå ulykker når ovnen skal kasseres. Fjern elkablet fra stikket i væggen, klip elkablet af helt inde ved ovnen, og sæt børnesikringen ud af funktion.

Beskrivelse af produktet

Ovnen



Betjeningspanelet



Ovnen

Oplysning om hvordan ovnen benyttes findes i afsnittet:
"Sådan bruger De".
Det er muligt at vælge imellem følgende ovnfunktioner:

- Varmluft
- Traditionel ovn
- Lavenergistegning
- Pizzaprogram
- Intervalgrill
- Grill

Ovnlågen har 3 lag koldglas for at give en lavere ydertemperatur. Ovnlågen kan skilles ad for rengøring.

Ovnens sider, loft og bagvæg er udført i katalytisk emalje, som har en vis selvrensende effekt. Ovnbunden er udført i glat og rengøringsvenlig emalje.

Ovnens opvarmningstid er:
Traditionel ovn: ca. 19 min. fra kold ovn til 200°C.

Varmluftovn: ca. 6 min. fra kold ovn til 175°C.

Blæserkontakt

Når der anvendes programmer, hvor varmluftblæseren kører, vil blæseren automatisk blive afbrudt når ovnlågen åbnes.

Når ovnlågen igen lukkes, starter blæseren.

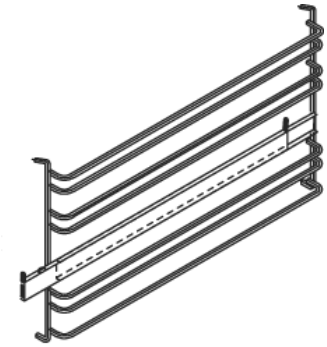
Sikkerhedsudstyret

Ovnlågen er udstyret med **børnesikring**, som gør det sværere for børn at åbne ovnlågen.

Børnesikringen er frakoblet ved levering. Se i afsnittet "Før De går igang", hvordan De tilkobler børnesikringen.

⚠ Børnesikringen virker kun når den er tilkoblet.

Easy-Access



I ovnrummet er nogle af ribberne monteret med Easy-Access. Når De placerer mad eller bagværk på en plade på Easy-Access har De mulighed for at trække pladen ud af den varme ovn, når De skal tilse maden eller bagværket. De undgår hermed at De skal have hånden ind i den varme ovn. Easy-Access er monteret med et stop hhv. forrest og bagest på hver skinne, samt et styr lige bag det forreste stop.

Tilbehøret med Non-Stick belægning

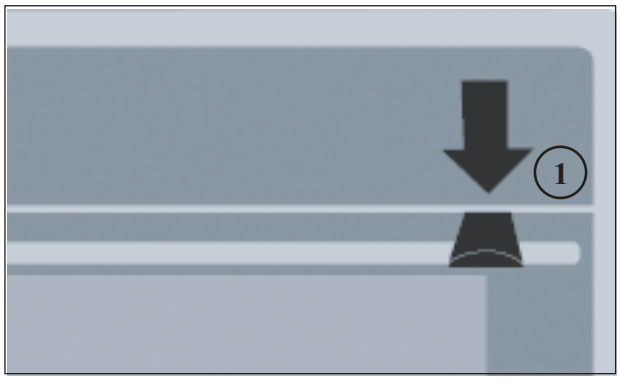
2 bageplader med Non-Stick belægning
1 bradepande med Non-Stick belægning
1 rist med Non-Stick belægning
1 rist
Stegetermometer

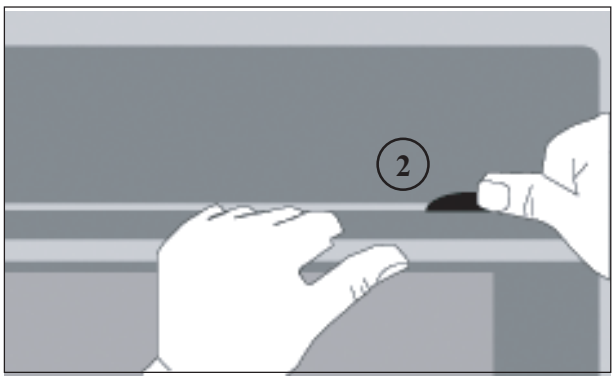
Når De anvender tilbehøret med Non-Stick belægning undgår De at maden brænder fast. De kan helt undgå brug af bagepapir.

Før De går i gang

Tilkobling af mekanisk børnesikring

Træk palen ud, til den går i hak (1). For at åbne ovnlågen skal De nu trykke ovnlågen lidt ind og samtidig trykke palen ind. De kan frakoble børnesikringen ved at trykke palen ind, til den går i hak (2).

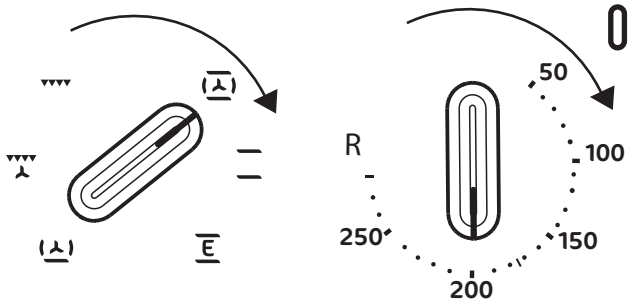


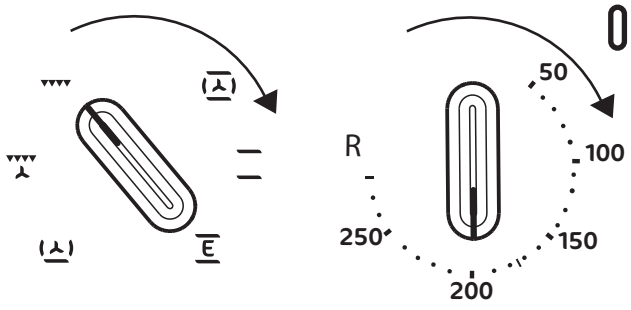


Brænd ovnen ren

Sørg for god ventilation ved at tænde for emhætten eller åbne et vindue.

1. Åben ovnlågen og tag alle tilbehørsdele ud af ovnrummet.
2. Luk ovnlågen. Tænd ovnen på varmluft . Drej temperaturknappen til 200°C.
3. Lad ovnen stå på denne indstilling i ca. 1 time.
4. Skift til grill-funktion. Drej funktionsknappen til grill .
5. Lad ovnen stå på denne indstilling i 30 min.
6. Afbryd på funktionsknap og temperaturknap.
7. Lad derefter ovnlågen stå åben i ca. 2 timer, og luft ud i køkkenet.
8. Rengør ovnen, lågen og ribberne med varmt vand og håndopvaskemiddel. Aftør ovnen.





Den første tid ovnen anvendes kan der stadig forekomme lugt. Det påvirker ikke smagen af mad og er ikke sundhedsfraligt.

Rengør tilbehøret

Bageplader, bradepande m.m. vaskes op i varmt vand og håndopvaskemiddel. Skyl efter og aftør tilbehøret.

Sådan bruger De

Tilbehøret

På bagepladerne og bradepanden er der lavet to markeringer, én i hver side. Sæt bagepladerne og bradepanden ind i ovnen, således at begge markeringer vender ind mod ovnrummet. Ved temperaturforskelle og/eller ujævn placering af madvarer på bagepladerne kan pladerne "slå sig". Dette gælder især ved tilberedning af frossen pizza, pommes frites o.l.

Tilbehøret med Non-Stick belægning

Dette tilbehør har en smudsafvisende belægning og lang levetid, når De behandler det korrekt.
Sådan bruger De tilbehøret med Non-Stick belægning:

1. Placér madvarer eller bagværk direkte på pladen, risten eller i bradepanden.
2. Brug redskaber af plast eller træ på Non-Stick belægningen. Brug aldrig redskaber af metal.
3. Brug en plastkniv til at skære f.eks. bradepandekager, pizza, lasagne o.lign.
4. Vær opmærksom på at skåle og fade med ru bund kan skade Non-Stick belægningen. Brug fade og skåle med glat bund. Eller anvend risten uden Non-Stick belægning til fade og skåle med ru bund.
5. Varm aldrig tilbehøret med Non-Stick belægning op, når det er tomt.
6. Placér ikke tilbehøret på en varm kogezone.
7. Når De anvender tilbehøret med Non-Stick, må temperaturen i ovnen max være 250°C.

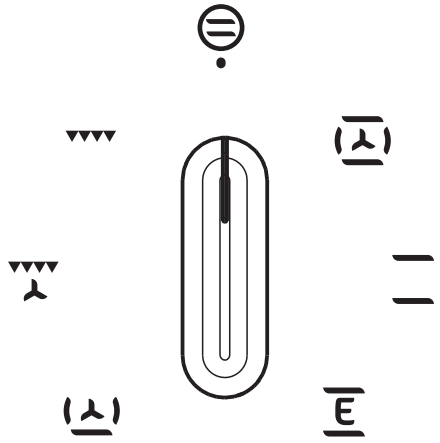
Ovnen

⚠ Læg aldrig alu-folie, en plade eller en bradepande direkte på ovnbunden. Emaljen kan tage skade p.g.a. overophedning. Ovnen bliver varm under brug, hold børn under opsyn.

Hver gang De anvender ovnen, skal De indstille både funktionsknappen og temperaturknappen.

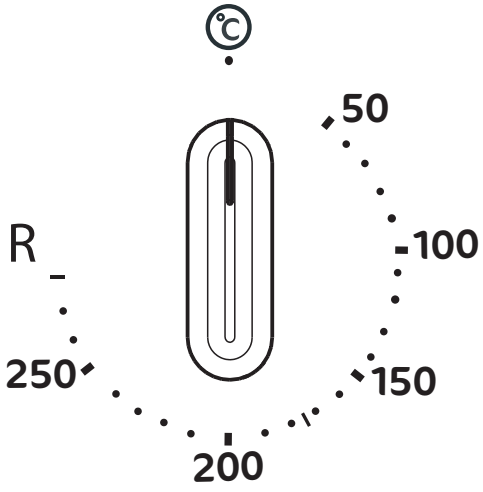
Funktionsknappen har følgende indstillinger:

- Ovnen er slukket
- Varmluft
- Traditionel ovn
- Lavenergistegning
- Pizza
- Intervalgrill
- Grill



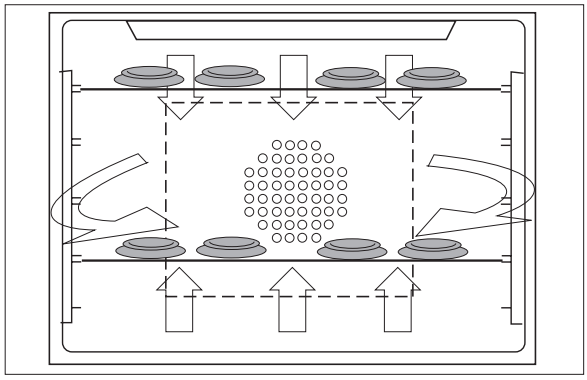
Temperaturknappen

har følgende indstillinger:
50 - 275 °C
R - Renseprogram



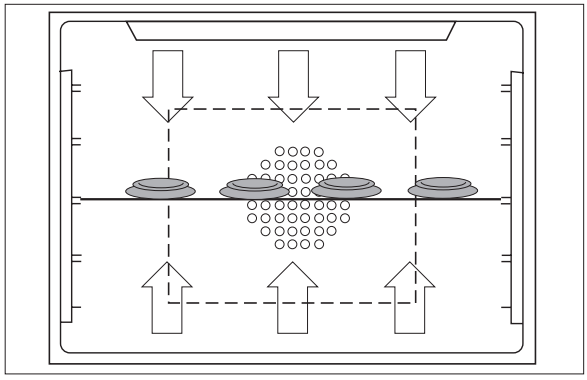
Varmluft

En blæser bag ovnens varmluftskærm sender luft ud gennem luftkanaler i skærmens sider.
Varmelegemerne fra traditionel ovn, samt et varmelegeme rundt om blæseren varmer luften op. Den varme luft cirkulerer i ovnrummet før den igen bliver suget ind gennem gitteret midt på skærmen.
Ved tilberedning med varmluft kan der tilberedes på to plader samtidig. Pladerne placeres på ribbe 2 og 5 eller 1 og 4. Temperaturen skal sænkes ved tilberedning med varmluft, den skal være 15-20 % lavere end ved traditionel ovn.



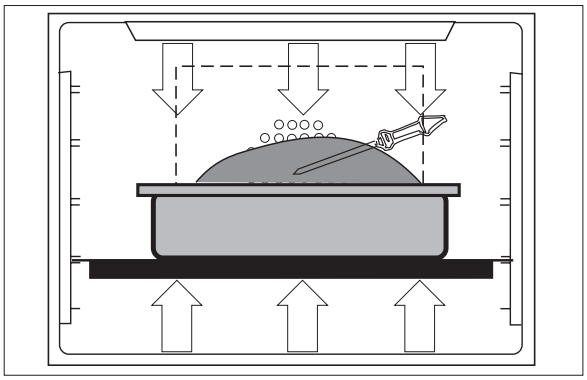
Traditionel ovn

Ovnen har varmelegeme i top og bund.
Varmelegemerne afgiver strålevarme direkte til madvarerne. Bag og steg på én plade ad gangen.



Lavenergistegning

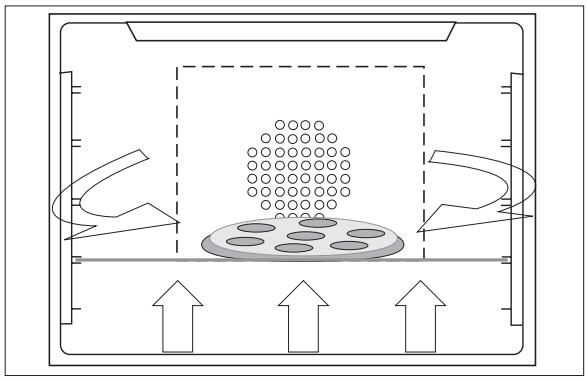
Dette program er velegnet til stegning. På dette program benyttes varmelegmerne i top og bund.
Opvarmningen på dette program er blidere end på de øvrige programmer. For kødet betyder det, at saft og kraft bevares bedre. Stegning på dette program skal ske fra kold ovn. Både opvarmningstiden og stegetiden er længere på dette program end på de øvrige programmer. På dette program opnår De det bedste resultat ved at anvende et elektronisk stegetermometer til måling af kødets centrumtemperatur.



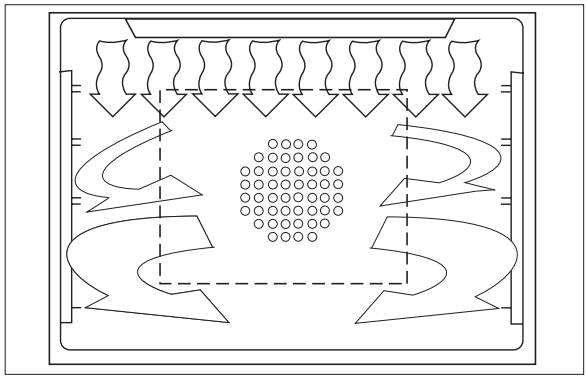
Max 5 dl vand

Pizzaprogram

Er en kombination af varmluft og bundvarme.
Ringvarmelegeme og bundvarmelegeme er indkoblet. Bundvarmen sikrer at pizzabunde bliver sprøde. Den varme cirkulerende luft tilbereder fyldet og giver det en gylden farve. De opnår det bedste resultat ved at sætte ind i en forvarmet ovn.



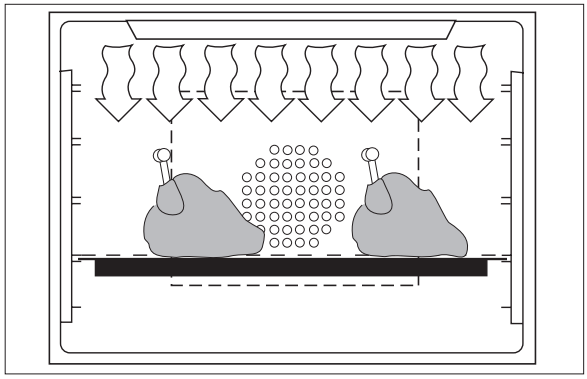
Intervalgrill



Intervalgrill er en kombination mellem varmluft og grill. Varmluftblæseren cirkulerer luften rundt i ovnrummet. Grillvarmelegemet varmer luften op til den indstillede temperatur og holder derefter temperaturen.

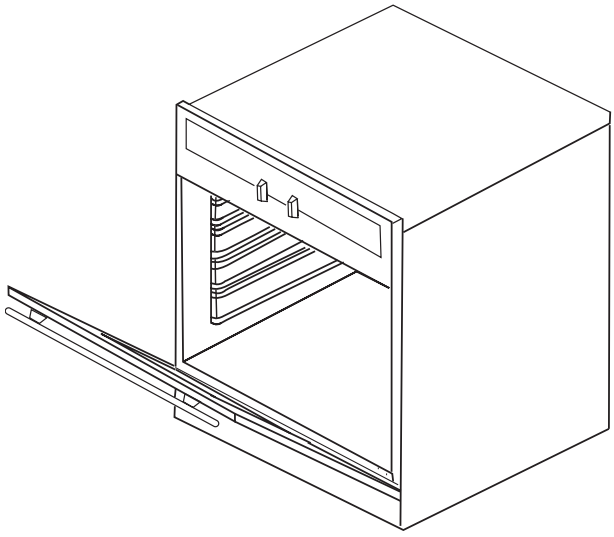
Ved tilbederedning med intervalgrill skal temperaturen være 15-20 % lavere end ved traditionel ovn. Ved tilberedning med intervalgrill tilberedes på én plade.

Grill



Et grillvarmelegeme i toppen af ovnen afgiver strålevarme direkte til madvarerne. Brug rist og bradepande i ovnen.

Udluftningsstilling



Hver gang De har brugt ovnen, skal De lade den stå åben for udluftning. Hvis ovnen ikke bliver luftet ud, er der risiko for at fugt i ovnrummet kan forårsage rustdannelser.

Stegetermometeret

Kødets centrumtemperatur kan indstilles mellem 30°C og 99°C. Stegetermometerets plastdele skal under brug være mindst 4 cm fra varmelegemerne i ovnens top. Stegetermometeret må ikke anvendes ved grillning.

⚠ Kun det medfølgende stegetermometer må anvendes i ovnen. Brug kun originale reservedele i tilfælde af udskiftning.

Alarmen giver signal når den ønskede temperatur er nået. Ovnen slukker ikke automatisk.

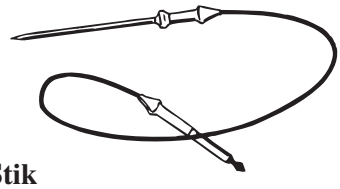
1. Sæt stegetermometerets føler i midten af stegen.
2. Sæt stegetermometerets stik i bøsningen i ovnens højre side.
3. Vælg ovnfunktion og temperatur.
4. Displayet viser en foreslået centrumtemperatur i kødet på 60°C.
5. Tryk på ⊖ eller ⊕ hvis De ønsker at ændre kødets centrumtemperatur
6. Efter ca. 5 sekunder viser displayet 30°C. Når kødets centrumtemperatur stiger til over 30°C, kan De følge kødets aktuelle centrumtemperatur i displayet.
7. Når kødet har nået den indstillede centrumtemperatur, lyder der er et signal. Tryk på ⊖ eller ⊕ for at afbryde signalet
8. Sluk for ovnen og træk stegetermometerets stik ud af bøsningen. Tag kødet, med stegetermometeret, ud af ovnen.
9. Lad stegetermometeret blive siddende i kødet i hele stegens hviletid.

⚠ Stegetermometeret er meget varmt. Der er risiko for at brænde sig, når stegetermometeret tages ud af ovnen.

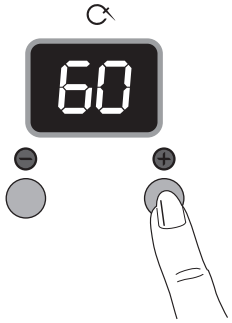
Aflæsning og ændring af den indstillede centrumtemperatur

1. Tryk én gang på ⊖ eller ⊕ for at aflæse den indstillede centrumtemperatur.
2. Når den indstillede centrumtemperatur vises i displayet, kan den ændres ved at trykke på ⊖ eller ⊕ .

Føler
stikkes i maden for at måle den indre temperatur.
Vigtigt: *Spidsen af stegespyddet skal være placeret i midten af stegen.*



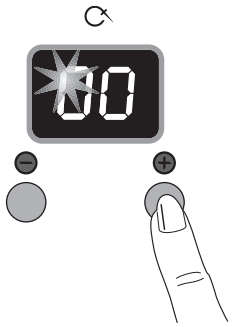
Stik
Stegetermometeret tilsluttes ved at sætte stikket i bøsningen i ovnens højre side.

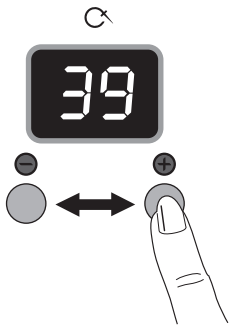


Minuturet

Minuturet giver signal, når den indstillede tid er gået. Uret slukker ikke for ovnen.

1. Tryk på ⊕. I displayet blinker “00”.
2. Indstil det ønskede minuttal indenfor 5 sekunder med ⊖ eller ⊕ . Efter 5 sekunder begynder uret at tælle ned.
3. Når tiden er gået, lyder der signal i 2 minutter. I displayet vises “00”. Afbryd signalet ved at trykke på ⊖ eller ⊕ .





Bagning/madlavning

Stik i bløde kager ca. 5 min. før fuld tid, så har De mulighed for at afkorte/forlænge bagetiden. Resultatet kan påvirkes af opskriften, formenes materiale, farve, form og størrelse.

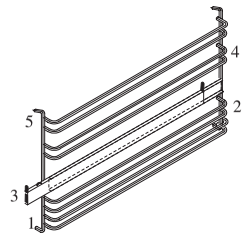
Ved tilberedning i mørke metalforme skal formen placeres på risten.
Med **traditionel ovn** får hele overfladen en ensartet farve.
Med **varmluft** bliver bagning/madlavning mere rationel, men farven bliver mere ujævn. For at opnå det bedste resultat skal bagværk/madret placeres, så det ikke spærrer for luftstrømmen. Dvs. at boller o.lign. skal placeres i lige rækker. Aflangt bagværk som flûtes, stænger, sandkage o.lign. skal placeres med enderne mod bagvæg og ovnlåge. **Varmluft** er mindre velegnet til bagning af ting med et højt sukkerindhold, som skal have høj temperatur i kort tid. Således bliver småkager pænest i traditionel ovn.

Varmluft kan tilberede forskellige retter samtidig, f.eks. forret, hovedret og dessert. De skal blot være opmærksom på at vælge retter, som skal tilberedes ved samme temperatur.

Intervalgrill er velegnet til gratinering og anden madlavning, som skal have gylden overflade f.eks. flødekartofler, råstegte kartofler o.lign. **Intervalgrill** er ikke velegnet til bagning.

Bagning	Traditionel ovn			Varmluft			Pizza		
	Ribbe	Temperatur °C	Tid min	Ribbe	Temperatur °C	Tid min	Ribbe	Temperatur °C	Tid min
Boller	3	200 - 225	8 - 12	2 + 5	170 - 180	12 - 15	-	ikke velegnet	-
Grovboller	3	190 - 210	15 - 20	2 + 5	170 - 180	15 - 20	-	ikke velegnet	-
Småt gærbrød m. fyld	3	200 - 225	10 - 12	2 + 5	170 - 180	12 - 15	-	ikke velegnet	-
Ciabatta boller	3	220 - 230	15 - 20	-	ikke velegnet	-	3	220 - 230	15 - 20
Foccacia	3	220 - 230	15 - 20	-	ikke velegnet	-	3	220 - 230	15 - 20
Pitabrød	3	250	5 - 7	-	ikke velegnet	-	-	ikke velegnet	-
Kringle	3	200 - 225	10 - 15	2 + 5	170 - 180	15 - 20	-	ikke velegnet	
Franskbrød	1 - 2	180 - 200	30 - 40	1 + 4	170-180	40 - 50		ikke velegnet	
Ciabattabrød	1 - 2	220 -230	15 - 25	-	ikke velegnet	-	1	190 - 210	15 - 25
Groft brød	1-2	180 - 200	35 - 40	1 + 4	160 - 170	45 - 55		ikke velegnet	
Rugbrød	1	185 - 195	85 - 100	1 + 4	155 - 165	100 - 110		ikke velegnet	
Flûtes	3	220 - 230	15 - 20	2 + 5	170 - 180	20 - 25		ikke velegnet	
Bradepandekage	2 - 3	175 - 200	30 - 60	3	160 - 175	30 - 60		ikke velegnet	
Formkage	3	175 - 200	30 - 40	1 + 4	150 - 165	35 - 45		ikke velegnet	
Sandkage	1	170 - 180	55 - 65	2	155 - 165	55 - 65		ikke velegnet	
Lagkagebunde	3	200 - 225	8 - 12	-	ikke velegnet	-		ikke velegnet	
Marengs	3	100	50 - 60	2 + 5	100	50 - 60		ikke velegnet	
Marengsbunde	3	100	90 - 95	2 + 5	100	90 - 95		ikke velegnet	
Småkager	3 - 4	160 - 200	6 - 15	-	ikke velegnet	-		ikke velegnet	
Vandbakkelser	3	190 - 210	30 - 40	2 + 5	160 - 170	40 - 45		ikke velegnet	
Roulade	3	190 - 210	10 - 12	-	ikke velegnet	-		ikke velegnet	
		-	derefter i slukket ovn: 25	-		derefter i slukket ovn: 25			
Frugttærte mørdej	1 - 2	175 - 200	forbagning af bund: 10 - 15		ikke velegnet			ikke velegnet	
		175	færdigbagning: 45 - 55						
Frugttærte smuldredej	3	175 - 200	25 - 40	2 + 5	170 - 180	25 - 35		175 - 200	25 - 35
Kransekage i ringe	4	210 - 230	8 - 12	-	ikke velegnet	-	2	ikke velegnet	

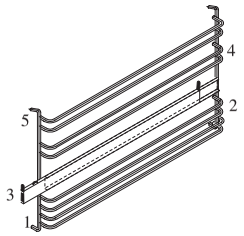
Indstillingsskemaet er vejledende. Se også afsnittet “Råd og tips ved brug af ovnen”.



Madlavning	Traditionel ovn			Varmluft			Pizza			Intervalgrill		
	Ribbe	Temperatur °C	Tid min	Ribbe	Temperatur °C	Tid min	Ribbe	Temperatur °C	Tid min	Ribbe	Temperatur °C	Tid min
Fisk, kogning	2 - 3	160 - 170	*	1 + 4	150 - 160	*	-	ikke velegnet	-	-	ikke velegnet	-
Fisk, stegning	2 - 3	180 - 200	*	1 + 4	165 - 175	*	-	ikke velegnet	-	-	ikke velegnet	-
Farsbrød	2 - 3	175 - 200	45 - 60	1 + 4	165 - 175	60 - 70	-	ikke velegnet	-	2 - 3	165 - 175	45 - 60
Frikadeller	3	175 - 200	25 - 35	1 + 4	165 - 175	35 - 45	-	ikke velegnet	-	-	ikke velegnet	-
Leverpostej	2 - 3	180 - 200	50 - 60	1 + 4	165 - 175	65 - 75	-	ikke velegnet	-	-	ikke velegnet	-
Flødekartofler	3	200	60 - 65	1 + 4	175	70 - 80	-	ikke velegnet	-	3	175	60 - 65
Gratin	2 - 3	180 - 200	50 - 60	-	ikke velegnet	-	-	ikke velegnet	-	-	ikke velegnet	-
Gratinerede retter	-	ikke velegnet	-	-	ikke velegnet	-	-	ikke velegnet	-	3 - 4	180 - 200	10 - 25
Kartoffelgratin	3	200	60 - 65	2	175	55 - 65	-	ikke velegnet	-	2	175	55 - 65
Pastagratin	3	180 - 200	30 - 40	1 + 4	165 - 175	40 - 50	-	ikke velegnet	-	-	ikke velegnet	-
Lasagne, hjemmelavet	3	200	50 - 60	1 + 4	175	60 - 70	-	ikke velegnet	-	-	ikke velegnet	-
Lasagne, frossen færdigret	3	180	30 - 45	1 + 4	175	**30 - 45	-	ikke velegnet	-	-	ikke velegnet	-
Pizza, hjemmelavet	2 - 3	200 - 225	15 - 25	1 + 4	165 - 175	25 - 35	3 - 5	220 - 230	15 - 20	-	ikke velegnet	-
Pizza, frossen færdigret	3	200 - 225	15 - 25	1 + 4	175 - 185	**15 - 25	3 - 5	200	15	-	ikke velegnet	-
Pommes frites, frosne	3	225 - 250	20 - 30	1 + 4	180 - 200	**30 - 45	-	ikke velegnet	-	3	180 - 200	30 - 45
Tærte, hjemmelavet :	3	190 - 210		1 + 4	165 - 175		4	215 - 225	35 - 45	-	ikke velegnet	-
forbagning bund:			15 - 20			15 - 20						
færdigbagning:			20 - 30			30 - 40						
Tærte, frossen færdigret	3	200	20 - 30	1 + 4	175	**25 - 35	3	200	15 - 25	-	ikke velegnet	-

*Når De steger eller koger fisk i ovnen er tilberedningstiden afhængig af fiskens tykkelse. Fisken er færdig, når fiskekødet er hvidt og gennemsigtigt
Prøv at stikke ved rygbenet med en gaffel. Hvis kødet slipper let, er fisken færdig.

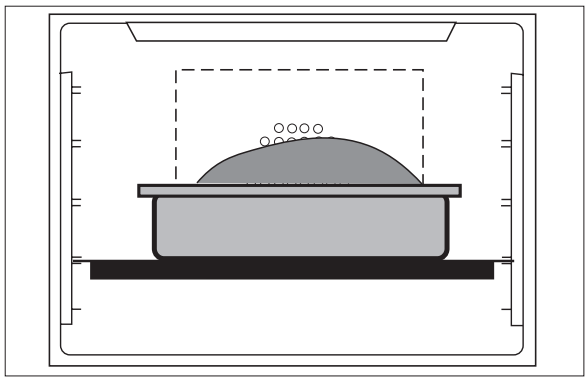
**Ved tilberedning på to niveauer (dobbelt portion) er tiden ca. 1/3 længere, end der er angivet på emballagen. Er der angivet 30 min, bliver tilberedningstiden ca. 30 + 10 = 40 min



Stegning

Denne ovn er velisoleret. Det bevirker at der bliver en relativ høj fugtighed i ovnen. Derfor skal der ikke tilsættes vand ved stegning. Hvis De ønsker stegesky til sovs, så læg stegen i et ovnfast fad der passer til stegen, og hæld max 5 dl vand ved. Der skal ikke tilsættes yderligere vand under tilberedningen.

Hvis De bruger for meget vand i ovnen vil der dannes kondensvand, som kan løbe ud på gulvet, og ovnen bruger unødig meget energi.



Max 5 dl vand

Traditionel ovn, varmluft, lavenergistegning og **intervalgrill** er velegnet til stegning. Lavenergistegning giver den mest skånsomme stegning af kødet. **Intervalgrill** er især velegnet til stegning af madvarer, som skal have sprød overflade som kylling, flæskesteg, lammekølle o. lign. Ved brug af **varmluft** og **intervalgrill** skal De dog være opmærksom på at ovnrummet vil blive kraftigere tilsmudset pga. den cirkulerende luft, som hvirvler fedtstænk rundt i ovnrummet.

i Hvis De ønsker at bruge stegepose, så klip det ene hjørne af, inden stegeposen anbringes i ovnen. Derved undgår De at brænde Dem på varm damp, når De åbner posen.

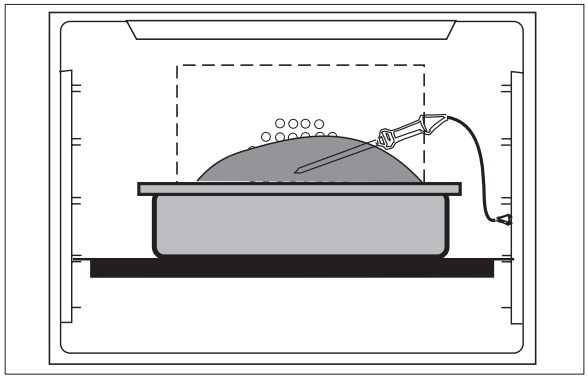
Brug af stegetermometer

For at opnå det bedste resultat skal spidsen af stegetermometeret være i den tykkeste del af stegen.

i Husk at stegetermometerets plastdele skal være mindst 4 cm fra varmelegemerne.

Spidsen må ikke støde mod fedt eller knogler, da termometeret ellers vil vise forkert. Hele stegespydet skal være inde i kødet, da ovnvarmen påvirker termometeret. Når den ønskede temperatur er nået, tages stegen ud, dækkes med alu-folie og hviler i ca. 20 min. Stegen er derefter lettere at skære for, og der går mindre kødsaft til spilde.

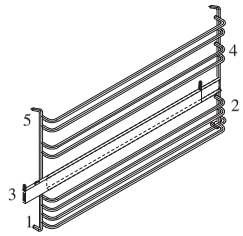
Ved brug af **Intervalgrill** må der ikke samtidig anvendes elektronisk stegetermometer, da varmen fra grillen kan få ledningen til at smelte.



Max 5 dl vand

Stegning				Traditionel ovn	Varmluft	Intervalgrill	Lavenergistegning	
	Ribbe	Centrum-temp.i kødet	Tid min. pr. kg. kød	Temperatur °C	Temperatur °C	Temperatur °C	Temperatur °C	Tid min pr. kg. kød
Oksekød								
Roastbeef **	3	65	100 - 120	125	125	125	125	100 - 120
Culotte	3	65						
bruning:			ialt 10	225	200	200	ikke velegnet	-
stegning:			50 - 60	160	150	150	-	-
Oksesteg, gammeldags	1 - 2	75 - 80	90 - 120	180	160	160	180	90 - 120
4 steak af entrecôte 1- 1½ cm *	3	***	-	-	-	-	160	ialt 25 - 30
Kalvekød								
Filet **	3	65	60 - 70	180	160	160	180	50 - 60
Lammekød								
Kølle/bov/ryg	2	90	80 - 100	180	160	160	ikke velegnet	-
Svinekød								
Flæskesteg**	3	70	65 - 75	200	175	175	200	90 - 100
Ribbensteg**	3	***	60	200	175	175	200	90 - 100
Nakkefilet	3	75 - 80	90 - 120	180	160	160	170	120 - 150
Skinke	1 - 2	70 - 75	60 - 100	160	150	150	160	100 - 120
Mørbrad 450-500 g *	3	***	-	-	-	-	160	ialt 50 - 55
Fjerkræ								
Kylling parteret	3	***	50 - 60	200	175	175	ikke velegnet	-
And**	2 - 3	***	55 - 60	160	150	150	ikke velegnet	
And**, langtidsstegning	2 - 3	***	ialt ca. 5 timer	130	ikke velegnet	ikke velegnet	130	ialt ca. 5 timer
Kalkun, helstegt, farseret	1 - 2	***	50	160	150	150	ikke velegnet	
Kalkunbryst	1 - 2	75 - 80	70 - 80	200	175	175	200	70 - 90

* Kødet skal forbrunes på pande, 2 min på hver side. Sæt derefter kødet ind i kold ovn, og indstil ovnen ifølge skema.
** Evt. efterbruning ved grill i ca. 5 min. Ved brug af grill, skal De fjerne stegetermometer. Lad stegen stå i ovnen samtidig med at grillen varmer op.
*** Stegetermometer er uegnet til dette stykke kød.



Grillning

Ved grillning skal temperaturen være 250°C.

Tør maden, der skal grilles, af med køkkenrulle. Hvis maden er fugtigt, vil maden blive kogt i stedet for grillet.

Lad grillen varme op i 5 min. inden De sætter maden, der skal grilles, i ovnen.

Læg maden, der skal grilles, på ovnristen, og placér risten på den ribbe, der er anbefalet i indstillingsskemaet. Beklæd bradepanden med alu-folie og placér den under risten. Bradepanden opsamler fedtstænk m.m., det letter rengøringen.

Ovnlågen skal være lukket under grillningen.

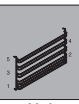
Hold øje med grillningen.

For lang grilltid giver tør, kedelig og i værste fald brændt mad. Vend maden der skal grilles mindst én gang under grillningen.

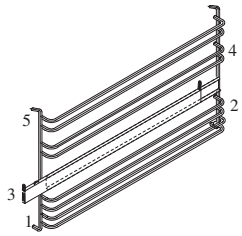
Grilltiden er afhængig af størrelsen, fedtmarmoreringen, mængden og temperaturen på maden, der skal grilles.

Fisk og lyst kød (fjerkræ, kalv og svin) får ikke farve lige så let som mørkt kød (okse og vildt). Grillolie og grillkrydderier giver bedre farve, men øger risikoen for at kødet brankes. Grillresultatet bliver bedst hvis maden, der skal grilles, ikke kommer direkte fra køleskabet.

Indstillingsskema grillning

Grillning			1. side	2. side
	Ribbe	Temperatur °C	Tid i min.	Tid i min.
Svinekotelet	3 - 4	250	9 - 11	5 - 7
Lammekotelet	3 - 4	250	8 - 12	6 - 8
Kylling parteret, kvarte	2 - 3	250	25 - 30	20 - 25
Grillpølser	3 - 4	250	4 - 5	2 - 3
Revelsben (*forkogte 20 min*)	2 - 3	250	15 - 20	15 - 20
Fisk (*skiver af torsk eller laks*)	3	250	10 - 15	5 - 7
Ristning af toastbrød	3 - 4	250	3 - 4	2 - 3
Toast (*lagt imellem to bageplader*)	3	250	ialt 10 min	

De kan opnå en mere skånsom grillning ved at placere maden en ribbe længere nede i ovnen. Grilltiden bliver lidt længere.



Råd og tips ved brug af ovnen

i Ved at anvende nedenstående råd kan De spare på energien og lette rengøringsarbejdet.

- **Tilberedning i ovn kræver mere energi end i en gryde på en kogezone.**

- **Sæt i kold ovn.** Mad og bagværk, som skal tilberedes i mere end 20 minutter kan sættes i kold ovn. Indstil tid og temperatur som angivet. Sluk for ovnen når tiden er gået. Lad mad eller bagværk blive stående i den slukkede ovn i yderligere 10-15 min.

- **Når ovnen skal forvarmes: tænd den lige før brug.**

- **Udnyt eftervarmen.** Hvis ovnen er forvarmet kan De slukke 10 minutter før tilberedningstiden er slut. Lad mad eller bagværk blive stående i den slukkede ovn i de 10 minutter.

- **Fyld pladen op.** De kan sagtens bage og stege samtidig, hvis retterne skal tilberedes ved samme temperatur. Retterne tager ikke smag af hinanden.

- Undgå vandbad. Vandbad kræver meget energi. Fugtigheden fra maden er nok til at retterne ikke udtørrer.

- Brug kun lidt eller ingen vand ved stegning. Tilsæt max 5 dl vand ved stegning. Brug ikke ovnens bradepande til stegning. Brug et ildfast fad. Når De tilsætter 5 dl vand i et ildfast fad, har vandet en mindre overflade. Fordampningen bliver mindre og stegen steger ikke tør, selvom De kun anvender 5 dl væske.

- Brug stegetermometer, så kødet bliver stegt tilpas.

- Anvend grillen så lidt som muligt.

- Tø maden op i køleskab først.

Rengøring og vedligeholdelse

Hvidt udvendigt glas

Den daglige rengøring foretager De med en hårdt opvredet klud. Ved kraftigere tilsmudsning anvender De en klud eller en blød plastsvamp og håndopvaskemiddel eller universalrengøringsmiddel. Det hvide glas kan evt. pudses med et vinduespudsemiddel.

Ovnen

Ovnrummet

Ovnens sider, loft og bagvæg har katalytisk emalje, som delvis rengør sig selv ved temperaturer over 200 °C.
Efter tilberedning ved lavere temperaturer og med kraftige fedtstænk skal renseprogrammet anvendes.

Inden renseprogrammet anvendes skal overkog, fedtspild og kraftige fedtstænk altid fjernes.
Det er nemmest at komme til i ovnrummet, hvis De først tager ovnlågen af. Se afsnittene "Ovnlågen".

1. Afmonter Easy-Access-ribberne. Se afsnittet "Ovntilbehøret".
2. Fjern så meget af genstridige pletter som muligt ved at skrabe med et træredskab.
3. Smør ovnens sider og bagvæg ind i en kraftig opløsning af håndopvaskemiddel og varmt vand. Brug en svamp eller børste og skrub godt.
4. Lad det sidde ca. 1 time.
5. Sæt ovnlågen på igen inden De starter renseprogrammet. Ribberne med Easy-Access må **IKKE** være i ovnen under renseprocessen.
6. Start renseprogrammet ved at stille funktionsknappen på traditionel ovn og temperaturknappen på "R".
7. Lad ovnen være tændt på denne indstilling i 2 timer.
8. Monter Easy-Access-ribberne igen.

Når renseprogrammet er færdigt, kan der ligge forkullet støv i bunden af ovnen. Dette er resterne af det afbrændte smuds. Det fjernes nemmest med en opvredet klud.

Det indvendige lågeglas kan være kraftigt tilsmudset efter brug af renseprogram. Se i afsnittet "Ovnlågen", hvordan De nemmest rengør den indvendige side af lågen.

i Brug **ikke** ovnrensemidler og skarpe genstande på den katalytiske emalje.

⚠ Hold børn på afstand af ovnen, når renseprogrammet anvendes, da ovnens front bliver varmere end ved normal brug.

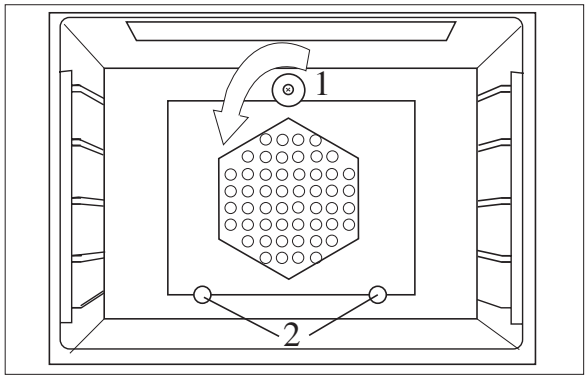
Ovnbunden

Ovnbunden er udført i rengøringsvenlig glat emalje. Tør bunden af hver gang De har brugt ovnen. Brug en opvredet klud, gerne tilsat lidt håndopvaskemiddel.

Ved kraftig tilsmudsning kan De gøre følgende:
1. Løsn forsigtigt smudset med en træpalet.
2. Fordel brun sæbe, gerne flydende, med en svamp.
3. Luk ovnlågen og tænd ovnen på 100°C i 10 min.
4. Vask ovnen med rent vand når den er afkølet. Det kan evt. være nødvendigt at "gå for sigtigt efter" med en hvid skuresvamp. Tør efter.

De kan også anvende et ovnrensemiddel. Følg vejledningen for det pågældende middel.

Varmluftvingen



Vingen kan blive tilsmudset af fedtstænk fra stegning.

Kontrollér vingen hver fjerde måned og rengør den, hvis det er nødvendigt.

⚠ Sluk for hovedafbryderen til produktet. Der må ikke være strøm til produktet, når varmluftvingen rengøres.

Tag vingen ud på følgende måde:

1. Åbn ovnlågen.
2. Skru skruen (1) ud foroven, fjern skiven, som holder skærmen.
3. Skærmen løftes fri af de to holdere (2) forneden.
4. Møtrikken der holder vingen har venstre gevind.
5. Hold fast på vingen med hånden.
6. Skru møtrikken af ved at dreje den med uret (højre om).

Rengør vingen i varmt vand og håndopvaskemiddel.

⚠ Husk at fastgøre skærmen efter endt rengøring.

Ovnlågen

Tør ovnlågen af indvendigt og udvendigt med en ren klud, varmt vand og håndopvaskemiddel.

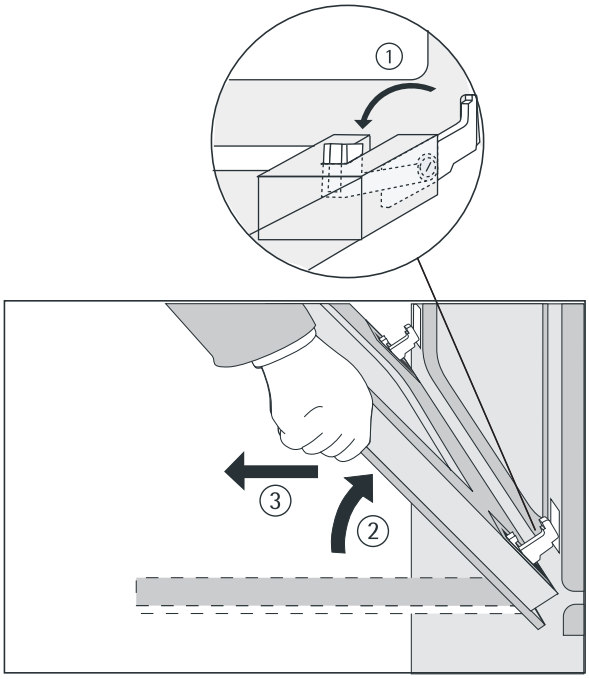
Ved kraftig tilsmudsning af indersiden:

1. Åben ovnlågen og spray indersiden med et ovnrensemiddel.
2. Luk ovnlågen og lad ovnrensemidlet sidde på i mange timer, min. 12 timer.
3. Vask af med varmt vand og en klud.

Efter denne proces kan det være en fordel at tage ovnlågen af ovnen og afmontere de indvendige lågeglas. Det letter rengøringen imellem glassene.

Aftagning af ovnlågen

1. Åben ovnlågen helt
2. Klap klemmearmene ved begge lågehængsler helt op.(1)
3. Tag fat i ovnlågens sider med begge hænder og luk ovnlågen ca. 3/4 over modstanden.(2)
4. Træk lågen væk fra ovnen.(3)
5. Læg lågen med ydersiden nedad på et blødt, jævnt underlag, f.eks. et tæppe, for at undgå ridser.



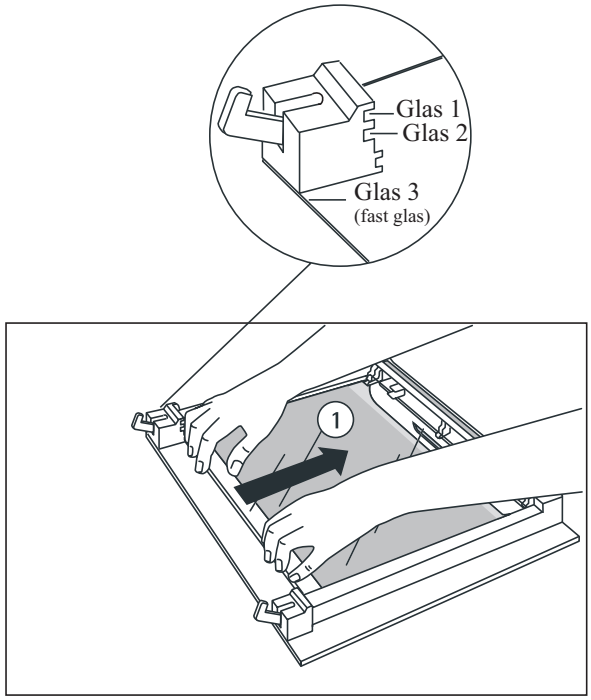
Aftagning af indvendige lågeglas

Håndtér glassene varsomt. Glassene er hærdede, men tåler ikke stød og slag samt ridsende rengøringsmidler. Sådanne påvirkninger kan bevirke at glassene springer øjeblikkeligt eller på et senere tidspunkt. Aftag kun lågeglas, når ovnlågen er taget af ovnen.

Når ovnlågen sidder på ovnen, kan den vippe op, efterhånden som lågeglassene fjernes.

Aftag ét lågeglas ad gangen.

1. Tag fat i glas 1 ved den nederste kant.
2. Skub det mod fjerder påvirkningen ved håndtaget til det ligger fri forneden.(1)
3. Løft glasset forneden og træk det ud og op.(2)
4. Aftag glas 2 på samme måde som glas 1.

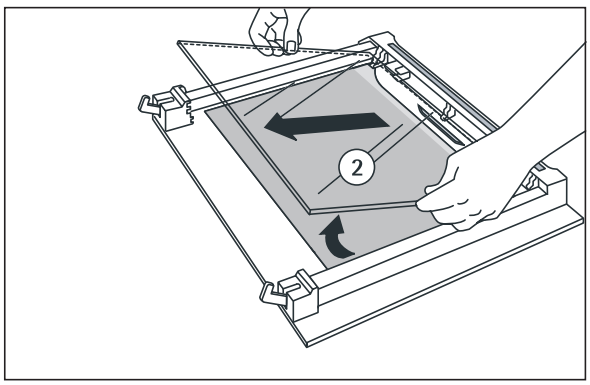


Rengøring af lågeglas

⚠ Ovnen må ikke anvendes før alle lågeglas er korrekt monteret.

Rengør glassene med en våd klud med håndopvaskemiddel. Tør efter. Puds evt. glassene med et vinduespudsemiddel.

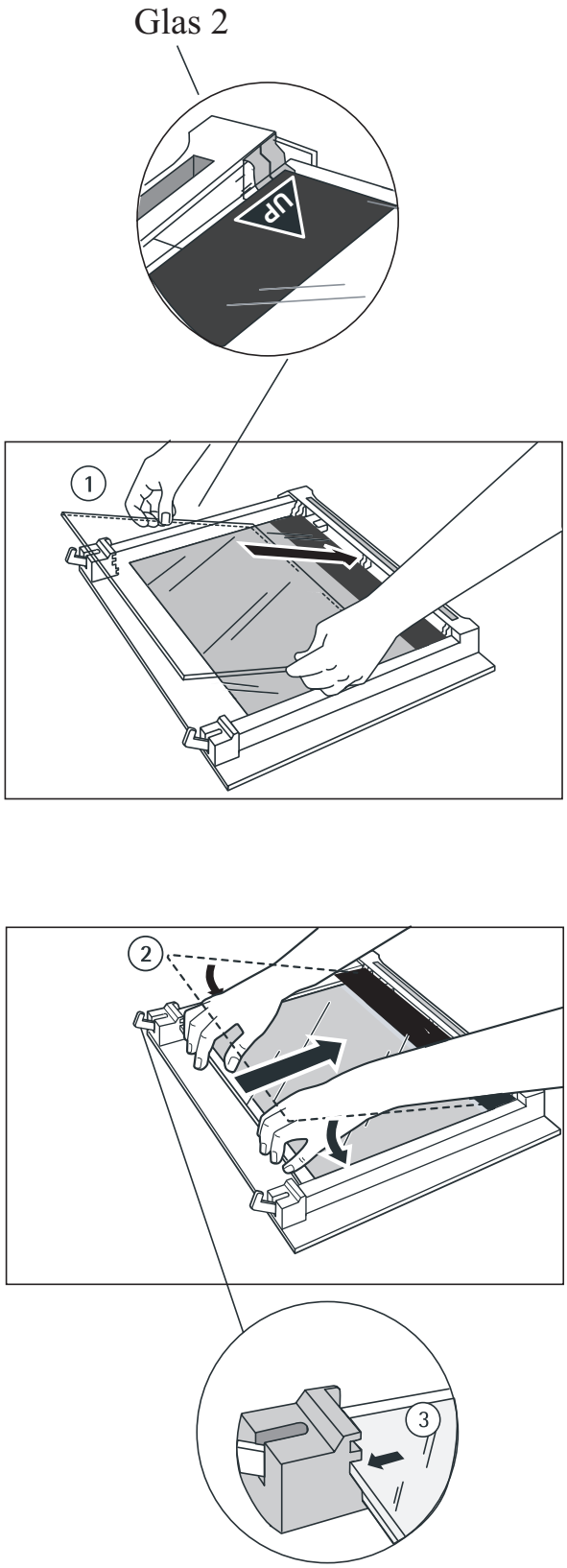
Efter rengøring monteres lågeglas og ovnlåge i modsatte rækkefølge.



Isætning af indvendige låge glas

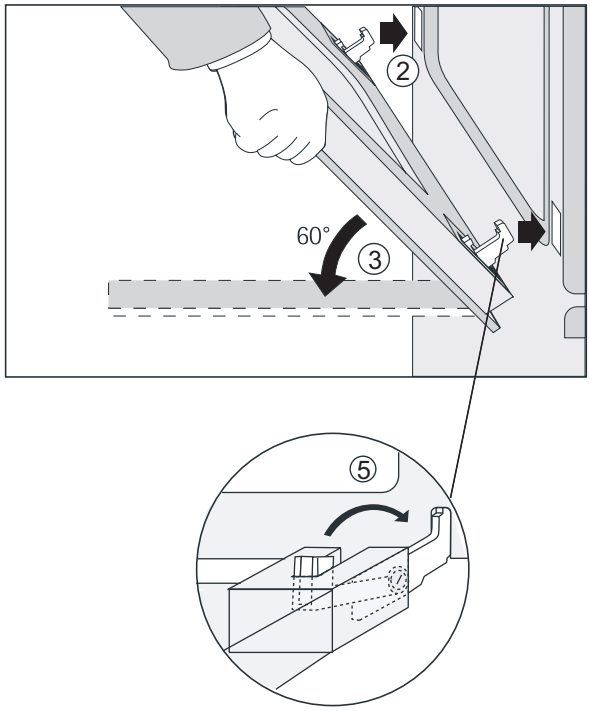
Sæt ét glas i ad gangen.

1. Før glas 2 skråt fra oven ind i holderne ved lågens håndtag.(1)
2. Skub glasset mod fjerderpåvirkningen ved håndtaget, indtil det kan lægges ned i holderne ved lågens underkant.(2)
3. Skub glasset ind under holderne. Vær opmærksom på at glasset sidder fast.(3)
4. Isæt glas 1 på samme måde som glas 2.



Påsætning af ovnlåge

1. Tag fat i lågen med begge hænder og med den indvendige side af lågen mod ovnen. (2)
2. Hold lågen under en vinkel på ca. 60° mod ovnen. (3)
3. Før lågehængslerne samtidigt, så langt som muligt, ind i de to huller forneden på ovnen.
4. Sænk lågen til den møder modstand, og åben den derefter helt.
5. Klap klemmearmene tilbage på plads og luk ovnlågen. (5)



Ovntilbehøret

Aftagning af ribber

1. Træk ribberne ud/op i pilenes retning.
2. Løft ribberne op.

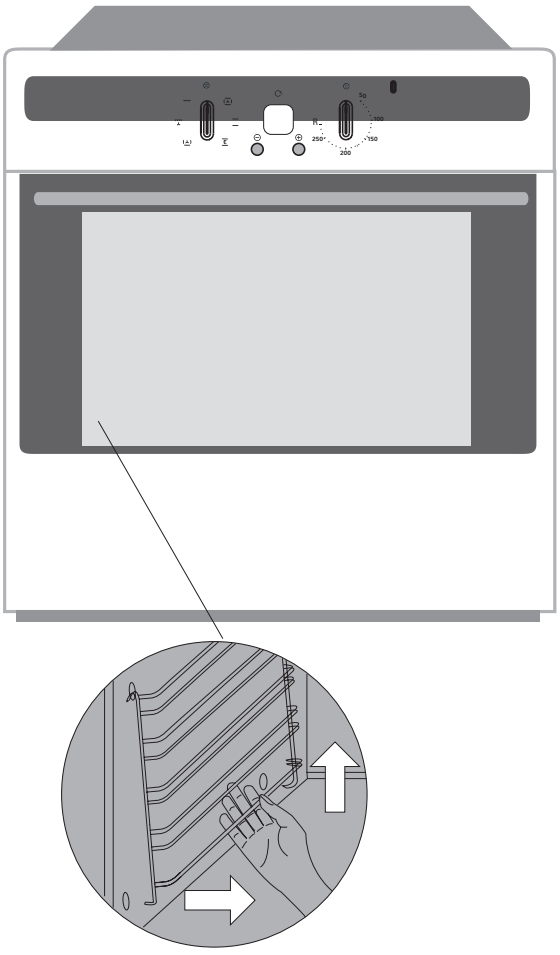
Rengøring af ribber og rist

Vask ribber og rist af i hånden eller i opvaskemaskine. Ved kraftig tilsmudsning kan de lægges i bunden af ovnrummet og sprayes med et ovnrensemiddel. Følg vejledningen for det pågældende middel. Efter rengøring monteres ribberne i ovnen, ved at de sættes i de øverste huller først.

Rengøring af tilbehør med Non-Stick belægning

Rengør med en blød svamp eller opvaskebørste i varmt vand og opvaskemiddel.

i Vask ikke tilbehøret af i opvaskemaskine. Brug ikke ståluld og andre ridsende rengøringsmidler på Non-Stick belægningen.



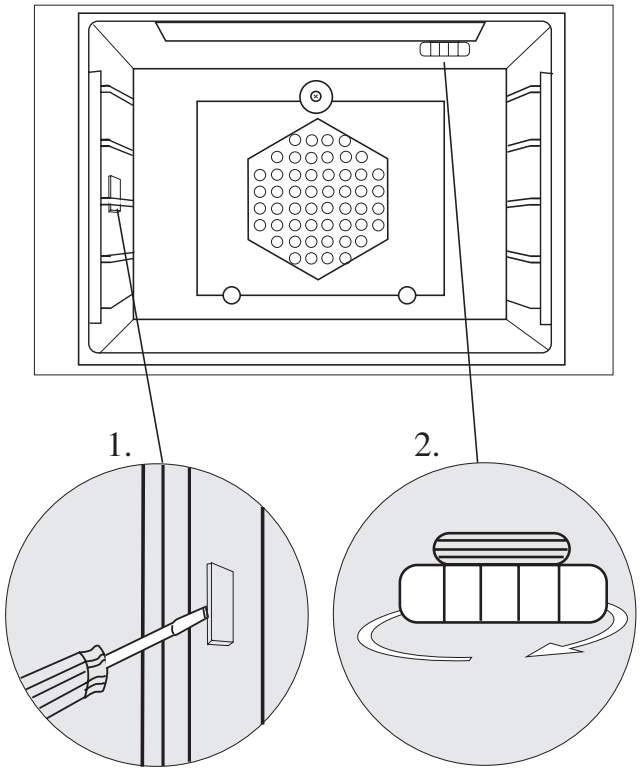
Ovnlyset

Sluk for hovedafbryderen til produktet. Der må ikke være strøm til produktet når ovnpærerne udskiftes.

1. Fjern først ribben. Lirk lampeglasset, f.eks ved forsigtigt at stikke en skruetrækker ind mellem glas og væg (1). (Beskyt væggen med en grydelap). Skru pæren ud.

2. Skru lampeglasset og pæren af i pilens retning (2).

Anvend kun originale pærer.



Rengøring af lampeglas

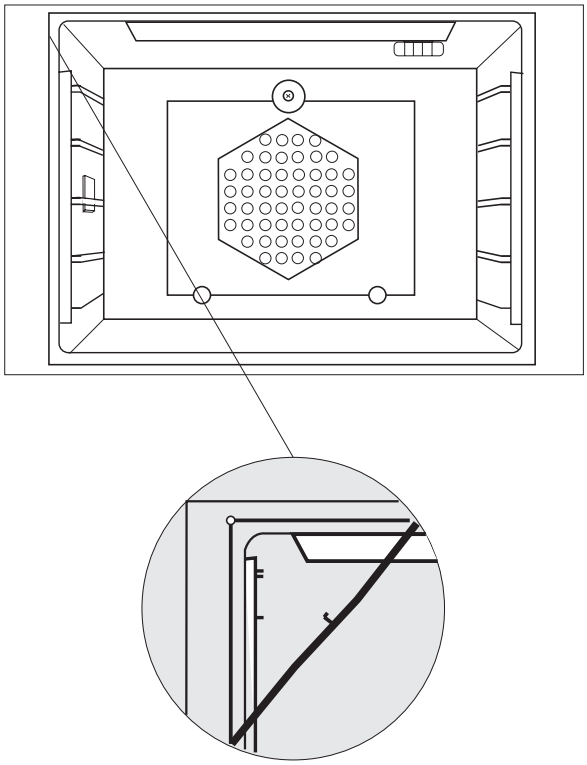
1. Læg lampeglassene i blød i varmt vand og håndopvaskemiddel.
2. Skrub dem rene, og tør efter.

Lampeglassene skal være helt tørre inden de monteres igen.

Tætningslisten

Tætningslisten mellem ovn og ovnlåge er sat fast i de fire hjørner. Tag tætningslisten ud ved at løfte krogene ud af hullerne i hjørnerne. Rengør tætningslisten ved at trække en våd klud tilsat håndopvaskemiddel hen over listen. Tør efter.

Tætningslisten skal være tør inden den igen sættes på. Sæt listen på ved at hænge krogene i hullerne og ret listen op, så den følger parallelt med siderne i ovnen. Listens samling skal være nederst.



Fejl og mangler / Afhjælpningsret

I det i lovgivningen pålagte omfang udbedres vederlagsfrit fejl og mangler ved dette produkt. Service indenfor reklamationsperioden udføres af vort serviceselskab Electrolux Service A/S. Se telefonnummer i afsnittet “Service”.

Omfang og bestemmelser

Når produktet er købt som fabriksnyt i Danmark afhjælpes fabrikations- og materialefejl, der konstateres ved apparatets normale brug i privat husholdning her i landet.
For Grønland og Færøerne gælder særlige bestemmelser.
Såfremt Electrolux Service A/S skønner det nødvendigt, at produktet indsendes til værksted, sker indsendelse og returnering for vor regning og risiko.

Afhjælpningsretten omfatter ikke

Afhjælpning af fejl eller skader, der direkte eller indirekte kan tilskrives uhensigtsmæssig behandling, misbrug, fejlbetjening, forkert tilslutning eller opstilling, ændringer i produktets elektriske/mekaniske dele, fejl i forsyningsnettes elektriske installationer eller defekte sikringer.
Afhjælpningsretten dækker ikke uberettiget tilkald af service.
Nærværende bestemmelser fratager Dem ikke adgang til at gøre et eventuelt ansvar efter købeloven gældende, overfor den forhandler hvor produktet er købt.
Deres reklamation til os virker samtidig som reklamation overfor den forhandler, hvor produktet er købt.

Produktansvar

Dette produkt er omfattet af “Lov om produktansvar”. Denne lov gælder for skader på andre ting og for personskader, som skyldes fejl ved selve det installerede produkt.

Forbehold

Produktansvaret gælder ikke, hvis den pågældende skade skyldes et eller flere af følgende forbehold:

At produktets installation ikke er udført i overensstemmelse med vor installationsanvisning.

At produktet er anvendt til andet formål end beskrevet.

At sikkerhedsregler nævnt i denne brugs- og installationsanvisning ikke er blevet fulgt.

At en reparation er foretaget af andre end vor autoriserede serviceorganisation.

At der er brugt uoriginale reservedele.

At skaden er en transportskade, som måtte være opstået ved en senere transport f.eks ved flytning eller videresalg.

Udpakning

Kontrollér at produktet er fejlfrit og udbeskadiget ved levering.

Transportskader

Eventuelle transportskader, fra en transport De ikke selv har foretaget, skal senest en uge efter modtagelsen meddeles til forhandleren.
På typeskiltet, som er placeret på produktets forside bag ovnlågen, findes oplysning om produktets serienummer. Skriv serienummer på forsiden af denne brugsanvisning, så er det nemt at finde, hvis der bliver brug for service.

Bortskaffelse af emballage

Hele emballagen kan genbruges. Træemballagen er ubehandlet træ, plastic og hjørneklodser er mærket med hvordan de skal bortskaffes. Kontakt din kommune hvis du er i tvivl om, hvor du skal aflevere emballagen.

Tekniske data

Model: IEL 8120-hv

Ovn:

Mål:	
Bredde:	597 mm
Dybde:	560 mm
Højde:	595 mm
Vægt:	37 kilo
Total effekt:	3500 W
Energiklasse:	A
Lydeffektniveau:	-

Energiforbrug:

Lavenergistegning:	0,790 kWh
Varmluft ovn:	1,030 kWh

Ovnen:

Netto volumen:	49 ltr.
Bageplade areal:	1530 cm²

Effekt:

Varmluft ovn:	3415 W
Traditionel ovn:	1615 W
Lavenergistegning:	1615 W
Pizzaprogram:	2545 W
Intervalgrill:	2300 W
Grill:	2300 W
Rens:	1615 W

Ovnlyset:

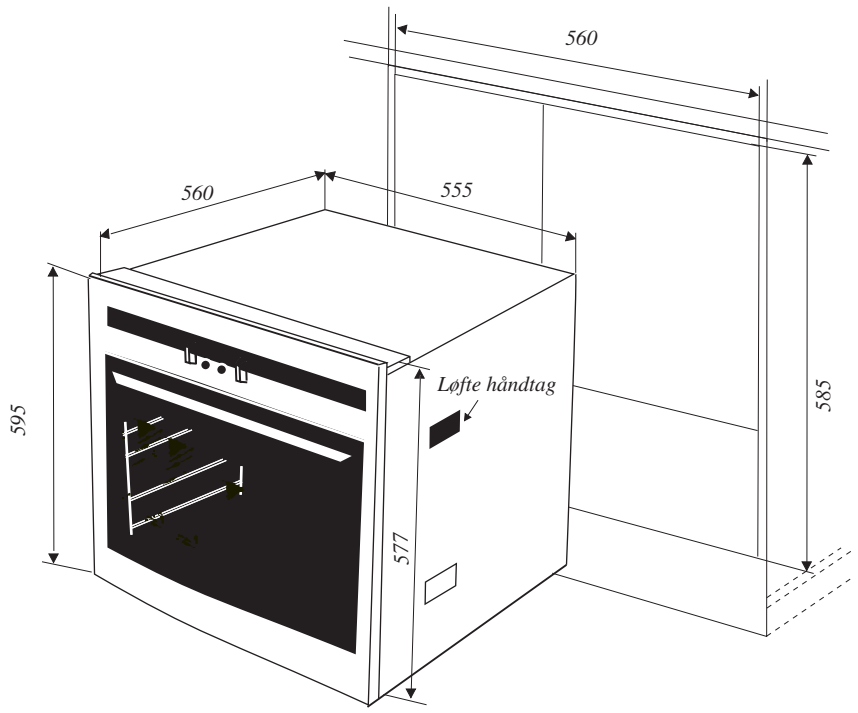
Toplys og sidelys:	230-240 V, 25 W
Pære mærket:	300°C, med E14-sokkel
Bestillingsnr.:	305 172 402/3

Stegetermometer:

Bestillingsnr.:	305 176 011

Montering

Indbygningsmål

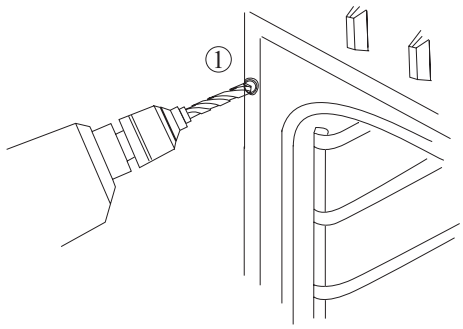


Alle mål er i mm.

Ovnen har indbygget ydre ventilation. Der kræves derfor ingen ventilationskanaler i skabet.

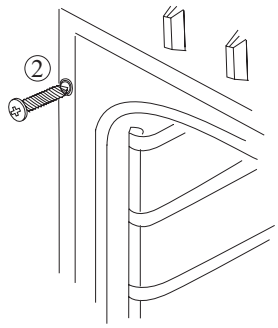
Montering i skab.

1. Skub ovnen helt i bund i skabet.
2. I begge sider bores et hul gennem plasticbøsningen og ind i skabet. Diameteren på hullet må højst være 2 mm (1).
3. Skru skruen i som vist. Husk begge sider (2).



BEMÆRK:

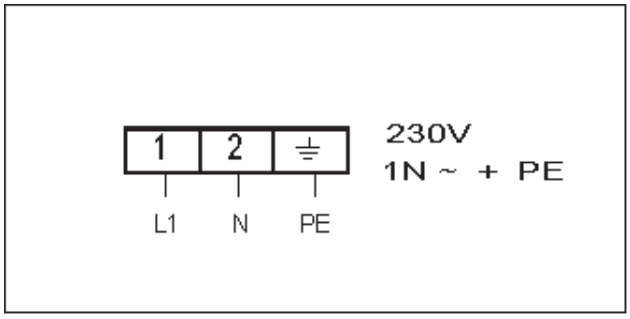
Ved eventuel montering i fritstående køkkenbord skal det sikres at bagpladen i indbygningskabet er fastgjort med skruer.



Installation

El-installation

⚠ Installationen må kun foretages af en autoriseret el-installatør eller en af producenten autoriseret person. Arbejde udført af en ukyndig kan føre til skader på personer og/eller ejendom, samt forringe ovnen.



Fjern bagpladen på ovnen. Ovnen tilsluttes i henhold til diagrammet. Et tilsvarende diagram findes på ovnens bagplade. El-installationerne skal udføres efter gældende regler anført i stærkstrømsreglementet.

Netledningen skal være min. 120 cm., så ovnen kan udtages fra skab, uden at netledningen skal afmonteres.

Ledningerne må ikke komme i klemme, når ovnen skubbes på plads.

Installationen skal overholde evt. specielle krav fastsat af det stedlige forsyningsselskab. Ovnen skal tilsluttes via en ekstern afbryder med en kontaktafstand på mindst 3 mm. (Kan være hovedafbryder).

Ledningstype:
Min 1,5 mm² HO5 VV-F

Mærkeeffekt: 3500 W
Spænding: 230 V N + PE

Service

Før De tilkalder service - Praktiske råd

Problemer	Afhjælpning
Brød, boller og bløde kager bliver flade.....	For lav temperatur. Bagværket hæver og synker derefter sammen. Hæv temperaturen. De har brugt for lidt gær eller bagepulver. Se efter i opskriften, om De har brugt nok. Fedtstof/væskeblandingen har været for varm. Temperaturen skal være 37°C for frisk gær og 45-50°C for tørgær.
Brød, boller og bløde kager bliver for tørre.....	For lav temperatur. Bagværket har stået for længe i ovnen for at blive færdigt. Hæv temperaturen. For lidt væske, for meget mel eller forkert slags mel kan give tørt brød. Husk at De ikke må tilsætte alt melet på én gang, da melmængden kan variere fra bagning til bagning.
Bagværk/madret bliver for mørkt eller bagt ujævnt.....	Forkert placering i ovnen ved varmluft bevirker at luften ikke kan cirkulere rigtigt. Placer boller o.lign. i lige rækker. Aflange ting som flûtes, stænger, sandkage o.lign. skal placeres med enderne mod bagvæg og ovnlåge. Forkert temperatur. Ved tilberedning med varmluft skal temperaturen sænkes 15-20% i forhold til tilberedning i traditionel ovn. Vær opmærksom på at en ændring på 5°C kan betyde meget for resultatet. Når varmluft benyttes bliver resultatet generelt mere ujævnt end på traditionel ovn.
Bagværk/madret bliver for lyst.....	For lav temperatur. Bagværk/madret er færdigtilberedt inden det har fået farve. Hæv temperaturen. For lav placering. Bagværk/madret har fået for lidt overvarme. Flyt bagværket/madret en ribbe op.

Før De tilkalder service - Tekniske råd

Problemer	Afhjælpning
Ovnen virker ikke.....	Kontrollér om der er tændt for ovnen. Kontrollér husets HPFI/HFI-relæ. Kontrollér sikringer til ovnen.
Ovnen varmer ikke hurtigt nok.....	Ved traditionel 200°C er opvarmningstiden ca. 19 min. Ved varmluft 175°C er opvarmningstiden ca. 6 min.
Sikringerne springer hele tiden.....	Der er evt. for mange el-apparater i brug samtidigt.
Displayet i panelet viser F2	Stegetermometerets hanstik er ikke sat ordentlig i hunstikket i ovnrummets side.

Service og reservedele

Arbejde udført af ukyndig kan føre til skader på personer og/eller ejendom, samt forringe apparatet.

Indgreb i apparatet under reklamationsperioden må kun udføres af Electrolux Service eller af en serviceorganisation godkendt af førnævnte.

Opstår der problemer med apparatet findes der forslag til afhjælpning i afsnittet “Før De tilkalder service”. Tilkalder De service til et problem, hvor løsningen er beskrevet i dette afsnit, risikerer De at komme til at betale for servicebesøget. Dette gælder også, hvis apparatet er anvendt til andet formål end det er beregnet til. Kan problemet ikke afhjælpes udfra afsnittet “Før De tilkalder service”, eller der skal bruges reservedele, kan De ringe på følgende nummer:

70 11 74 00

Når dette nummer benyttes, stilles der automatisk om til nærmeste servicecenter.

De kan også kontakte os via internetadressen: www.voss.dk

Ved rekvirering af service eller reservedele, skal De oplyse modelnummer, produktnummer og serienummer, som De finder på forsiden af denne brugsanvisning.

Brug kun originale reservedele.

From the Electrolux Group. *The world's No.1 choice.*

Electrolux Gruppen er verdens største producent af energidrevne produkter til køkken- og rengørings- og udendørs brug. Der sælges årligt over 55 millioner produkter fra Electrolux Gruppen (blandt andet køleskabe, komfurer, vaskemaskiner, støvsugere, motorsave og plæneklippere) til en værdi af ca. 100 milliarder. Produkterne sælges i mere end 150 lande verden over.